



HOBBITENANGO



HOBBITENANGO

MENÚ DE LA

COMARCA



EL RELATO DE HOBBITENANGO

En lo alto de las montañas encantadas del Valle de Panchoy, a solo veinte minutos de la mística ciudad de Antigua, Guatemala, se encuentra Hobbitenango, un lugar nacido de un profundo interés por la sostenibilidad, la naturaleza, buena comida y la alegría de compartir. Era el anhelo de un grupo de amigos por escapar del ritmo frenético de la vida moderna y reencontrarse con lo verdaderamente esencial. Porque, ¿quién entre nosotros no busca un respiro de los correos electrónicos interminables, los mensajes insistentes, los atascos de tráfico y los trolls que acechan en las sombras al caer la noche?

Lo que comenzó como un sueño humilde de construir una pequeña eco-aldea al estilo hobbit, un refugio de paz y camaradería, ha florecido en un reino mágico que ha capturado los corazones de los locales y los viajeros de tierras lejanas—magos, elfos y enanos por igual. Desde el año 2015, Hobbitenango ha crecido y prosperado, sus casas estilo hobbit en cantadoras, posadas acogedoras, han sido diseñadas para avivar las llamas de la imaginación y el asombro en jóvenes y viejos.

Hoy, con orgullo, ofrecemos docenas de áreas mágicas y divertidas para que los aventureros descubran dentro de nuestro reino, desde nuestros deliciosos restaurantes hasta juegos de feria caprichosos y una posada cálida y acogedora. Ya sea que vengas por un día o te quedes a pasar la noche, te invitamos a liberar tus cargas, relajarte y deleitarte con las vistas impresionantes del Valle de Panchoy y los majestuosos volcanes que se erigen como centinelas. Hobbitenango no es simplemente un destino; es una aventura para los sentidos, un viaje a un mundo donde la magia es real y cada rincón invita a la exploración y el deleite, haciendo que el mundo mundano parezca solo un lejano recuerdo.

Así que, prepárate con un sentido de aventura, ponte tus zapatos más cómodos, quizá una capa cálida para el clima fresco, y, si tienes una, puede venir bien una espada que brille azul en presencia de orcos. Prepárate para embarcarte en el maravilloso viaje que es Hobbitenango, donde cada día se despliega como un cuento de hadas esperando ser vivido. En esta tierra de encantamiento, que no solo encuentres un respiro de lo ordinario, sino un lugar donde tu espíritu pueda volar y tu imaginación correr libre.

Nestled in the enchanting mountains of the Panchoy Valley, but a mere twenty-minute journey from the ancient city of Antigua, Guatemala, Hobbitenango sprang from a deep love for sustainability, nature, and playfulness, along with a longing to escape the tumultuous pace of modern life and return to what truly matters. For who among us does not yearn for a respite from emails, a deluge of messages, traffic snarls, and trolls lurking in the shadows after sunset?

What began as a humble vision to create a small hobbit-style eco-village, a haven for friends to share, has blossomed into a magical realm that has captured the hearts of locals and travelers from distant lands—wizards, elves, and dwarves alike. Since its founding in 2015, Hobbitenango has grown and flourished, its enchanting hobbit-holes and charming inns inspired by our most cherished fantasy tales, crafted to kindle the flames of imagination and wonder in both young and old.

Today, we proudly offer dozens of areas of magic and fun for wonderers to discover within our realm, from our delightful eateries to whimsical fair games and a Cozy hobbit-style homes for you to spend the night. Whether you come for a day or linger for the night, we invite you to cast off your burdens, relax, and revel in the breathtaking vistas over the Panchoy Valley and the majestic volcanoes that stand sentinel. Hobbitenango is not merely a destination; it is an adventure for the senses, a journey into a world where magic is real, and every corner beckons with the promise of exploration and delight, making the mundane world seem but a distant memory.

So, gird yourself with a sense of adventure, don your most comfortable shoes, perhaps a warm cloak for the brisk weather, and, should you possess one, a sword that glows blue in the presence of orcs. Prepare to embark upon the wondrous journey that is Hobbitenango—where each day unfolds like a fairytale waiting to be lived.



HOBBITENANGO



DESAYUNOS

Brëäkfäst



HOBBITENANGO

ALL PHOTOS WERE TAKEN IN HOBBITENANGO FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES



HOBBITENANGO

eco park • restaurant • hotel

10%

DEL VALOR SERÁ AGREGADO
A TU CUENTA, LOS HOBBITS
TE LO AGRADECERÁN

CUÉNTANOS SI TIENES ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN EN TUS ALIMENTOS.
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OF DIETARY RESTRICTIONS.
A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR FINAL BILL.
THE HOBBITS THAT PROVIDE SERVICE WILL THANK YOU.

Q19

JAMAICA

Q19

LIMONADA

NARANJADA

Q19

CAFÉ DE
GUATEMALA
PREMIUM**

CAFÉ EXÓTICO Q14*
ESTRICTAMENTE DURO

- VAINILLA Y MACADAMIA
- CHOCOLATE NEGRO
- CANELA Y PECANAS

Q24

TÉ CHAI

Q29

TODOS NUESTROS
DESAYUNOS
INCLUYEN
AVENITA
Y PAN DULCE

"All of our Breakfast
plates include oatmeal
and sweet bread"

Q24

CAPUCCINNO

Q24

CHOCOLATE

MOCACCINO**

Q24

*Pídelo a tu mesero 1 refill adicional de cortesía.
**Pídelo a tu mesero 1 refill adicional por Q5

*Ask your server for 1 free refill.
**Ask your server for 1 free refill for Q5



Q79

Burrito

Tortilla de harina rellena con huevos revueltos, frijoles, aguacate, queso mozzarella, queso cheddar, salsa ranchera, bañados con crema agria, acompañados de fruta de la temporada. Elige tu relleno: › Jamón › Chorizo › Tocino.

Flour tortilla filled with scrambled eggs, beans, avocado, mozzarella cheese, cheddar cheese, roasted tomato sauce, topped with sour cream, accompanied by seasonal fruit. Choose your filling: › Ham › Chorizo › Bacon.

DESAYUNOS

Omelette

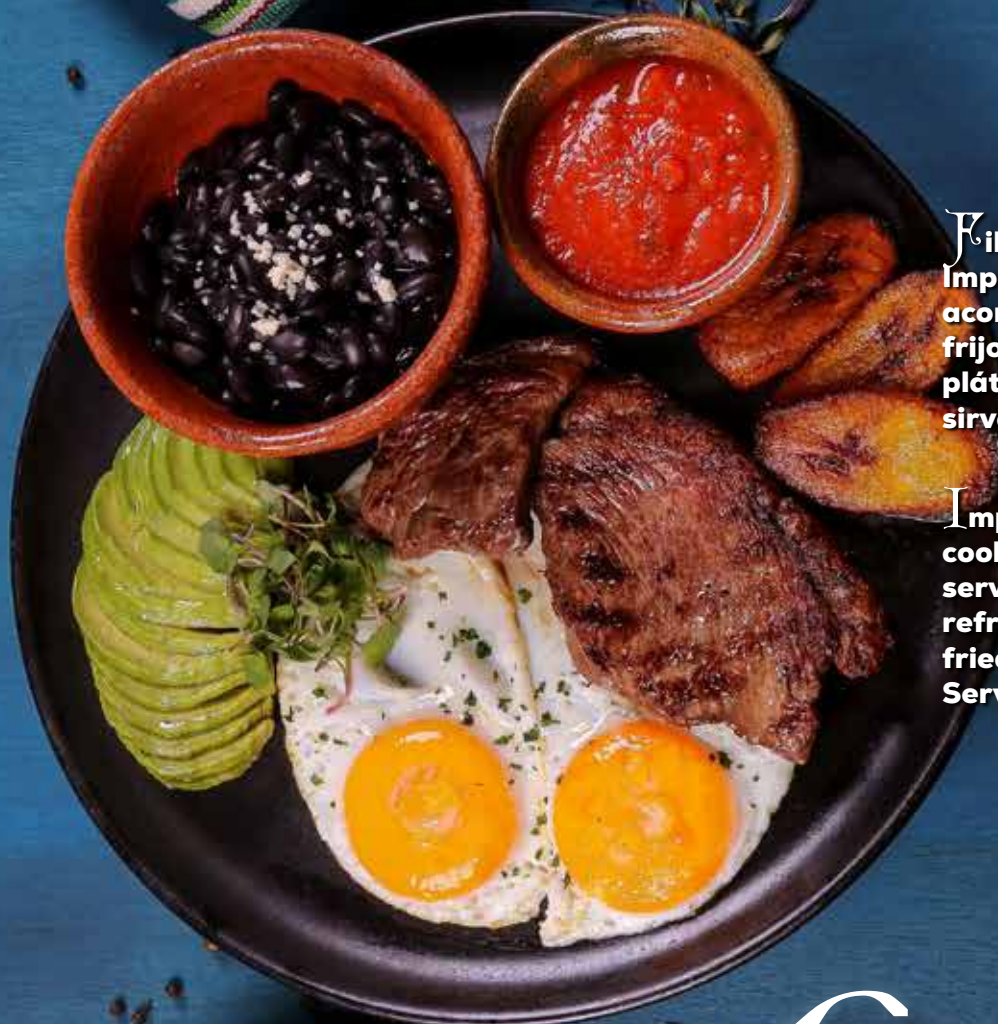
Q64



Torta de huevo rellena de queso mozzarella y cheddar, acompañada de fruta de temporada, salsa ranchera, frijoles refritos y plátanos fritos. Se sirve con pan o tortilla. Elige tu relleno: › Jamón › Chorizo › Tocino › Tomate y cebolla › Champiñones.

Omelette filled with mozzarella and cheddar cheese, accompanied by roasted tomato sauce, refried beans, fried plantains and seasonal fruit. Served with bread or tortilla. Choose your filling: › Ham › Chorizo › Bacon › Tomato and onion › Mushrooms.





Filete de puyaso o Lomito
Importado al término deseado,
acompañado de huevos estrellados,
frijoles refritos, salsa ranchera,
plátanos fritos, aguacate y crema. Se
sirve con pan o tortilla.

Imported Sirloin or Tenderloin Steak
cooked to your desired doneness,
served with sunny-side-up eggs,
refried beans, roasted tomato sauce,
fried plantains, avocado, and cream.
Served with bread or tortilla.

Huevos Vaqueros

Cowboy Eggs

Pancakes Panqueques

64

Panqueques con mantequilla de frutos rojos, acompañados de plátano, fresa y maní caramelizado. Salsa de tu elección: miel de abeja, miel de maple, coulis de frutos rojos, salsa de avellana.

Pancakes with red berry jam accompanied by banana, strawberry and caramelized nuts. Your choice of sauce: honey, maple syrup, red berry reduction or hazelnut spread.



Torito

Pan brioche con queso crema, frijoles volteados, relleno de torta de res, aguacate, huevo estrellado al término, queso cheddar y tocino, acompañado de un bol de fruta.

q79

Brioche bread made in-house spread with cream cheese and refried beans, topped with a beef patty, a fried egg and avocado, cheddar cheese and bacon. Served with a side of fresh fruit.



DESAYUNOS

Desayuno

Typical Breakfast

Típico

Huevos estrellados o revueltos acompañados de plátanos fritos, frijoles refritos, salsa ranchera, crema y fruta de temporada. Se sirve con pan o tortilla.

Scrambled or fried eggs accompanied by fried plantains, refried beans, roasted tomato sauce, cream, and seasonal fruit. Served with bread or tortilla.



69



DESAYUNOS

Bowl de Frutas con granola

Fruit Bowl with
Granola

Q64

Trozos de fruta de temporada con
yogur, topping de maní caramelizado,
banano, mora, fresa y granola, sobre una
base de avena.

Chunks of seasonal fruit with yogurt,
caramelized peanut topping, banana,
blackberry, strawberry and granola, on a
base of oatmeal.

DESAYUNOS



Huevos Ahogados

Drowned Eggs

Huevos duros, trozos de aguacate, espinaca baby, y queso fresco montados en salsa ranchera. Se sirven con pan o tortilla.

Hard boiled eggs, avocado chunks, baby spinach, and fresh cheese in ranchera roasted tomato sauce. Served with bread or tortilla.

ENTRADAS



Nachos

Tortillas de maíz bañadas con guacamole, frijoles refritos, chirmol, pico de gallo, crema agria, cebollas encurtidas y proteína a elección: Salsa boloñesa, pollo, camarones, lomito. +35 por todos los ingredientes.
(las fotografías son con fines ilustrativos)

Corn tortillas topped with guacamole, refried beans, roasted tomato sauce, pico de gallo, sour cream, pickled onions, and choice of protein: Bolognese sauce, chicken, shrimp, beef tenderloin. +35 for all ingredient (photographs are for illustrative purposes).

Q74

Papas

Papas fritas con queso derretido, frijoles parados, guacamol, pico de gallo, crema agria y cebollas caramelizadas (las fotografías son con fines ilustrativos).

French fries with melted cheese, refried beans, guacamole, pico de gallo, sour cream, and caramelized onions (photographs are for illustrative purposes).

Q57



ENTRADAS

Quesadillas

Tortillas de harina rellenas de queso mozzarella, cheddar y parmesano, acompañadas de guacamole y crema agria.

Relleno a tu elección: camarones, pollo, lomito, champiñones

Flour tortillas filled with mozzarella, cheddar, and Parmesan cheese, accompanied by guacamole and sour cream.

Your choice of filling: shrimp, chicken, beef tenderloin or mushrooms

\$69



Tacos

Tortillas de Maíz, costra de queso mozzarella, acompañados de pico de gallo, guacamol crema agria y mayonesa picante.

Relleno de tu elección: Camaron, Pollo, Lomito, Champiñones

Corn tortillas with melted mozzarella cheese served with pico de gallo, guacamole, sour cream and spicy mayonnaise
Your choice of filling: shrimp, chicken, beef tenderloin, mushrooms.



\$69



ALMUERZOS

lunch

HOBBITENANGO

Asados (al término deseado)
Meats (to desired doneness)

Q 134

Puyazo

8 oz of Imported Puyazo served on a bed of grilled vegetables, accompanied by chorizo, corn, chirmol roasted tomato sauce, guacamole, beans, and green onions. Bread or tortilla

8 oz de Puyazo Importado servido sobre una cama de vegetales a la plancha, acompañado de chorizo, elote, chirmol, guacamole, frijoles y cebollín. Se sirve con pan o tortilla.

Pollo Rostizado

1/4 de pollo rostizado a la leña, acompañados de papas con mantequilla y ensalada fresca.

1/4 of wood-fired roasted chicken, accompanied by buttered potatoes and fresh salad.

Q 124

8 oz de lomito importado servido sobre una cama de vegetales a la plancha, acompañado de chorizo, elote, chirmol, guacamole, frijoles y cebollín. Pan o tortilla.

8 oz of imported tenderloin served on a bed of grilled vegetables, accompanied by chorizo, corn, chirmol roasted tomato sauce, guacamole, beans, and green onions. Bread or tortilla

Q 149

Lomito

ALMUERZOS

Hamburguesas

Troll

Pan brioche con mayonesa artesanal, dos tortas de res, queso mozzarella, tocino, tomate, cebolla, lechuga, mantequilla y pepinillos encurtidos, acompañados de papas fritas.

Brioche bread, artisanal mayonnaise, two beef patties, mozzarella cheese, bacon, tomato, onion, lettuce, butter, pickled cucumbers, accompanied by French fries.

Q99

Queso Burger

Pan Brioche, torta de res, queso cheddar, ketchup y mayonesa hecha en casa acompañado de papas fritas.

Brioche bread, beef patty, cheddar cheese, homemade ketchup and mayonnaise, accompanied by French fries.

Q69

Dragón

Pan Brioche, Mayonesa artesanal, 2 tortas de carne de res, salsa de jalapeño, cebolla, tomate, lechuga mantequilla acompañado de papas fritas.

Housemade Brioche bread, artisanal mayonnaise, two beef patties, jalapeño butter with onion, tomato and lettuce, accompanied by French fries.

Q89

Troll

Dragón

Queso Burger

Extras / Extras

Q19 Queso azul / Blue cheese
Q14 Cebollas caramelizadas / Caramelized onions
Q19 Torta de carne extra / Extra meat patty
Q19 Extra de queso cheddar / Extra cheddar cheese
Q14 Champiñones salteados / Sautéed mushrooms
Q14 Salsa dragón / Dragon sauce
Q14 Extra de aguacate / Extra avocado
Q14 Tocino / Bacon

ALMUERZOS

Pastas

¡Disfruta de nuestras deliciosas pastas frescas! Elige tu opción favorita:

Carbonara Q99

Pasta con panceta, huevo y queso parmesano en salsa cremosa.

Boloñesa Q99

Pasta con rica salsa de carne y tomate.

Primavera Q89

Pasta con verduras frescas salteadas

Alfredo Q89

Pasta en suave salsa Alfredo con queso parmesano.

Enjoy our delicious fresh pastas!

Choose your favorite option:

Carbonara Q99

Pasta with bacon, egg and parmesan cheese in a creamy sauce.

Boloñesa Q99

Pasta with rich meat and tomato sauce.

Primavera Q89

Pasta with fresh sautéed vegetables

Alfredo Q89

Pasta in mild Alfredo sauce with parmesan cheese.

Burrito

Q89

Tortilla de harina, queso mozzarella, queso cheddar, arroz, frijoles refritos, guacamole, pico de gallo, crema agria, ensalada de repollo acompañada de fruta de la temporada. Elige tu relleno: Lomito, camarón, pollo, champiñones.

Flour tortilla, mozzarella cheese, cheddar cheese, rice, refried beans, guacamole, pico de gallo, sour cream, cabbage salad accompanied by seasonal fruit. Choose your filling: Beef, shrimp, chicken, mushrooms.

Jardín Mágico Magic Garden

Lechuga mantequilla, espinaca, champiñones, tomates cherry, queso parmesano rallado, vinagreta de aceite de oliva y limón montada sobre una canasta de queso parmesano. Puedes agregar 02 onzas de pollo por Q19

Butter lettuce, spinach, mushrooms, cherry tomatoes, grated Parmesan cheese, olive oil and lemon.
Can add 02 ounces of chicken for Q19

Q59

Ensalada Hobbit Hobbit Salad

Remolacha, espinaca baby, pepino, aguacate, queso fresco, chips de tortilla con aderezo de yogurt, aceite de oliva y limón.

Beetroot, baby spinach, cucumber, avocado, fresh cheese, tortilla chips with yogurt dressing, olive oil, and lemon.

Q59

Sopa de Frijoles Creamy Bean Soup

Sopa densa de frijoles servida en un pan de masa madre hecho en casa, decorada con crema y perejil.

Thick bean soup served in homemade sourdough bread, garnished with cream and parsley.

Q64

Caldo de Res Beef Broth

Caldo clásico de res, vegetales surtidos, aguacate acompañado de tortilla. Incluye una escudilla de arroz.

Classic beef broth, assorted vegetables, avocado, served with a tortilla. Includes a bowl of rice.

Q74

Sopa de Tortilla Tortilla Soup

Sopa hecha a base de caldo de pollo, chiles secos, tomates, pollo desmenuzado, aguacate, crema agria y trozos de tortilla.

Our version of a classic tortilla soup made with bone broth, dried chilis, tomatoes and shredded chicken topped with avocado, sour cream and tortilla chips.

Q69



PIZZAS

Piz zäs

HOBBITENANGO

PIZZA

Pepperoni

Pizza a la leña con salsa de tomates rostizados, queso mozzarella, pepperoni y queso parmesano.

Wood-fired pizza with roasted tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni and parmesan cheese

- Small Q 79
- Medium Q 149
- Large Q 169

Extras en todas las pizzas / Extras in all pizzas

- Q29 Panceta ahumada / Smoked bacon
- Q24 Queso azul / Blue cheese
- Q24 Extra de mozzarella / Extra mozzarella
- Q19 Cebolla caramelizada o piña / Caramelized onions or pineapple
- Q14 Jalapeños / Jalapeños
- Q14 Reducción de balsámico / Balsamic reduction
- Q14 Salsa pesto / Pesto sauce
- Q19 Champiñones / Mushrooms

Jamón

Pizza a la leña con salsa de tomates rostizados, queso mozzarella, jamón y queso parmesano.

Wood-fired pizza with roasted tomato sauce, mozzarella cheese, ham, and parmesan cheese.

- Small Q 74
- Medium Q 169
- Large Q 179

PIZZA

Pizza a la leña con salsa de tomates rostizados, queso mozzarella, lomito bañado en reducción de vino balsámico y queso parmesano.

Wood-fired pizza with roasted tomato sauce, mozzarella cheese and steak drizzled with a balsamic wine reduction and Parmesan cheese

- Small Q 84
- Medium Q 164
- Large Q 179

Lomito

Pizza a la leña con salsa de tomates rostizados, queso mozzarella, Camarón y queso parmesano.

Wood-fired pizza with roasted tomato sauce, mozzarella cheese, shrimp, and parmesan cheese.

- Small Q 89
- Medium Q 149
- Large Q 199

Camarón

Pizza a la leña con salsa de tomates rostizados, queso mozzarella, pollo, tocino y queso parmesano.

Wood-fired pizza with roasted tomato sauce, mozzarella cheese, chicken, bacon, and parmesan cheese.

- Small Q 74
- Medium Q 164
- Large Q 179

Pollo y Tocino

PIZZA

Pizza a la leña con salsa de tomates rostizados, queso mozzarella, tomate cherry, queso parmesano, salsa al pesto y un toque de reducción de vino balsámico.

Wood-fired pizza with roasted tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, parmesan cheese, pesto sauce, and a touch of balsamic wine reduction.

- Small Q 69
- Medium Q 119
- Large Q 144

Margarita

Pizza a la leña con queso mozzarella, queso gorgonzola, queso crema, queso parmesano, queso cheddar con un toque de vino balsámico.

Wood-fired pizza with mozzarella cheese, gorgonzola cheese, cream cheese, parmesan cheese, cheddar cheese with a touch of balsamic wine.

- Small Q 74
- Medium Q 164
- Large Q 179

5 Quesos

Pizza a la leña con salsa de tomates rostizados, queso mozzarella, champiñones en lascas, calabacín, aceitunas con salsa pesto, chile pimiento, cebolla morada y queso parmesano.

Wood-fired pizza with roasted tomato sauce, mozzarella cheese, sliced mushrooms, zucchini, olives with pesto sauce, chili peppers, red onion and parmesan cheese.

- Small Q 84
- Medium Q 149
- Large Q 189

The Veggie

POSTRES

Q44

Tiramisu

Bizcocho bañado con licor de café con relleno a base de queso mascarpone expreso y almíbar.

Sponge cake soaked in coffee liqueur with a filling made from mascarpone cheese, espresso, and syrup

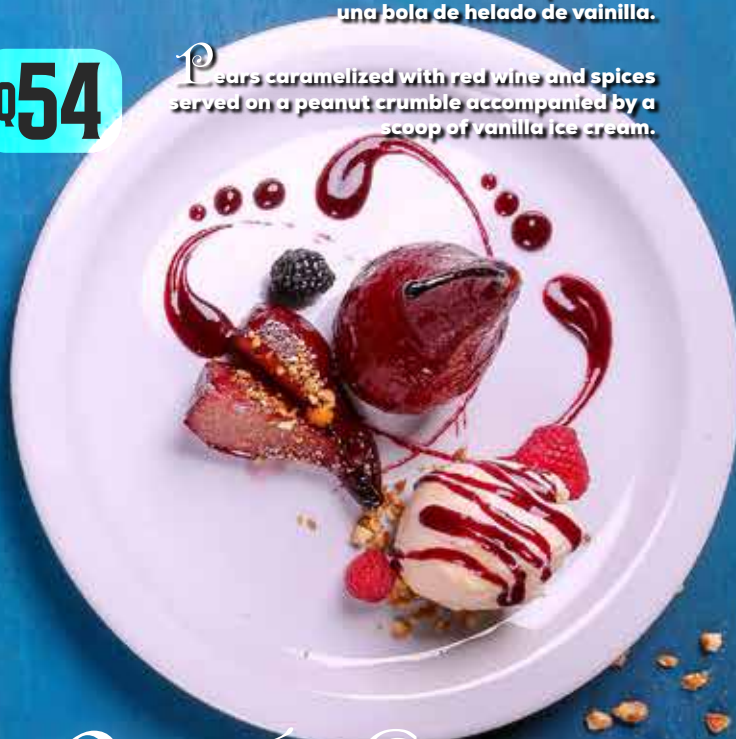


Peras al Vino

Peras caramelizadas con vino tinto y especias servidos en un crumble de maní acompañado de una bola de helado de vainilla.

Pears caramelized with red wine and spices served on a peanut crumble accompanied by a scoop of vanilla ice cream.

Q54



Pie de Queso

Pastel cremoso servido con coulis de frutos rojos, fresas y moras frescas

Creamy cake served with red berry coulis, fresh strawberries, and blackberries



Croissant Q44

Croissant hecho en casa, servido con maní caramelizado y salsa a su elección (mermelada, salsa de avellana o dulce de leche)

Homemade croissant served with caramelized peanuts and sauce of your choice (jam, hazelnut sauce or dulce de leche).



Q34



Extra en todos los postres / Extra on all desserts
Q24 Bola de helado / Scoop of ice cream

CÓCTELES

Viejo Hobbit Old Hobbit

Uno de los favoritos en la Comarca: Un blend de whisky con notas cítricas y ligeramente afrutadas, acompañado de un vermut casero y un sutil toque ahumado y amaderado.

A favorite at the Comarca: A whiskey blend with citrus and slightly fruity notes, accompanied by a homemade vermouth and a subtle smoky and woody touch.

q104

Cáliz de los Elfos

Elven Chalice

Limoncello hecho en casa, St-Germain, cóctel cítrico, refrescante, una textura suave y ligera con aroma floral.

A light and refreshing cocktail made with homemade limoncello and St Germain for a smooth and floral finish.

Homenaje a Maria Marquez

Dwarven Gold

Whisky bourbon, amargo de angostura, toque de jugo de piña, con perlas de naranja con miel, Para amantes de los cócteles clásicos.

Our twist on a classic cocktail with Bourbon Whiskey, Angostura bitters, a touch of pineapple juice and pearls of honey and orange.

q79

Oro de Enanos

q79

Mariposa del Bosque Butterfly Sour

Ron infusionado con Butterfly pea, syrup de lavanda, limón recién exprimido, coctel cremoso y refrescante.

A creamy and refreshing cocktail made with butterfly pea-infused Rum, lavender syrup and freshly squeezed lime.

q94

Alfarero Potter

Cóctel con base de Mezcal Espadín, su peculiar ahumado artesanal, limón, escarchado de sal negra, sirope de chiles y soda de toronja artesanal.

Smoky Espadín Mezcal mixed with lime, chili syrup and artisanal grapefruit soda, rimmed with black salt.

Q94

Anochecer en la Comarca Nightfall In La Comarca

Ron guatemalteco, infusionado con flor de Jamaica especiada, notas cítricas y refrescantes, inspirado en los anocheceres.
+ Q 19 puedes pedirlo con Ron nacional.

Guatemalan rum, infused with spicy hibiscus flower, citrus and refreshing notes, inspired by the sunsets.
+ Q 19 you can order it with national rum.

Q94

Cocoa de Fuego Cocoa Fire Mint

Para Amantes del chocolate caliente, es un cóctel preparado con base de whisky escoces chocolate artesanal con ligeras notas a menta.

For hot chocolate lovers, a warm cocktail prepared with a base of artisanal cacao, Scottish Whiskey and a touch of fresh mint.

Q69

Kame es un cóctel que nos representa como guatemaltecos. Refrescante y completamente natural. Sus ingredientes incluyen pepita molida, limón, naranja, sal y Quetzalteca.

Created by a dear friend, the Kame is a cocktail that now represents us as Guatemalans. Refreshing and all-natural, we make it with toasted pumpkin seeds, orange juice, lime, our national Quetzalteca liquor and salt. It tastes like the sunshine in Antigua!.

By Mario Alarcon

Kame

Q79



Leyen and Tonic

Cóctel refrescante, combinando infusión con Té Bora Bora ginebra, limón, sirope, agua tónica.

Our twist on a classic Gin and Tonic made with red berry tea, gin, lime and tonic water with a spiral of fresh cucumber. This is a mountain favorite.

Q84



Hechizo de Fuego Fire Spell

Cóctel para amantes del chocolate artesanal agregándole tequila, jengibre, pizca de cobanero.

Our original warm and cozy Hobbitenango cocktail made with local cacao, tequila, cobanero pepper and ginger.

Q59



BEBIDAS

Bebidas Naturales Frias

Naranja	Q19
Naranja con soda	Q21
Limonada	Q19
Limonada con soda	Q21
Rosa de Jamaica	Q19
Horchata	Q29
Cimarrona	Q19
Jugo Preparado	Q24

Gaseosas

Agua pura	Q9
Pepsi	Q9
Pepsi Light	Q9
Mirinda	Q9
7up	Q9
7up Light	Q9
Grapette	Q9
Coca Cola	Q14
Coca Cola Zero	Q14
Agua Mineral	Q9
Ginger Ale	Q14

Bebidas con Espumante

Aperol Spritz
Mimosa

Q59
Q39

Cervezas Comerciales

Comercial Beer

Gallo	Q25
Cabro, Extra y Reserva	Q25
Montecarlo	Q29
Moza Cerveza Oscura	Q25
Corona	Q29
Modelo, Clara y Oscura	Q29
Stella Artois	Q29

Cerveza Artesanal

Craft Beer

Antigua Cerveza	
Muy Noble (Blond Ale)	Q39
Sin Novia (IPA)	Q39
Cucurucho (Stout)	Q39
Cerveceria 14	
Chelita Linda (Blond Ale)	Q39
Dale Pale Ale (Tropical Pale Ale)	Q39
Impunidad (Indian Pale Ale)	Q39
Chela Guevara (Red Ale)	Q39
Pinchazo (Imperial Stout)	Q39

Michelada con (Gallo, Cabro, Corona, Modelo)
Chelada con (Gallo, Cabro, Corona, Modelo)

Q44
Q44



HOBBITENANGO

VINOS

Vino Tinto

CHILE

Valle Central

Concha y Toro Frontera Merlot

 Merlos, Carmenere

COPA
Q34

BOTELLA
Q159

ARGENTINA

Valle de Uco, Mendoza

Trivento (Reserve Malbec)

 Malbec

Q39

Q194

Valle Central

Casillero del Diablo (Reserva)

 Cabernet, Sauvignon

Q294

Valle del Maule

Diablo (Dark Red)

 Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenere, Malbec y Petit Verdot

Q279

FRANCIA

Luberon, Valle del Ródano

La Vielle Ferme

 Cariñera, Cinsaut, Garnacha y Syrah

Q194

ESPAÑA

D.O. Toro

Matsu (El Pícaro)

 Tinta de Toro Tempranillo

Q224

I.G.P. Rival del Queiles

La Garnacha Olvidada

 Garnacha

Q269

ITALIA

Italia

Memoro Rosso (Piccini)

 Primitivo, Montepulciano, Nero D'Avola y Merlot del Veneto

Q169



Vino Blanco

CHILE

Valle Central

Concha y Toro Frontera

 Sauvignon Blanc

COPA

BOTELLA

Q34

Q159

FRANCIA

Luberon, Valle del Ródano

La vielle Ferme

 Bourboulenc, grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermitino

Q219

ITALIA

Italia

Memoro Bianco

 Sicilia Terrenito y Maremma Marche

Q179

Vino Rosado

CHILE

Valle Centra, Chile

Frontera Merlot (Rosé)

 Syrah, Cabernet Sauvignon, Otras uvas tintas

Q34

Q159

FRANCIA

Luberon, Valle del Ródano

La vielle Ferme (Rosé)

 Cinsault, Grenache y Syrah

Q199

Vino Espumante

FRANCIA

Bordeaux

Calvet Ice

 Chardonnay

Q34

Q179

AOC Bordeaux Francia

Calvet Celebration (Sparkling Blanc)

 Chardonnay

Q259

Asti, Piemonte

Martini Asti

 Moscato Bianco

Q284

